

Con il patrocinio di:



Agenzia di Formazione accreditata dal

CONSIGLIO  
DELL'ORDINE NAZIONALE  
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



# Campionamento, analisi e gestione del dato analitico

## Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, in collaborazione con la Scuola di Sicurezza nell'Alimentazione, organizzano un incontro rivolto alle aziende e ai professionisti che operano nel settore alimentare, per fare il punto sul campionamento degli alimenti analizzandone i diversi aspetti a partire dalla normativa vigente. Si faranno anche cenni al corretto approccio del prelievo del campione che risulta fondamentale al fine di avere un campione rappresentativo e che permetta il sicuro rispetto dei principi di sicurezza alimentare.

Il corso prende in considerazione sia il campionamento ufficiale (dal punto di vista della programmazione, della revisione dei risultati e della valutazione del rischio) sia il campionamento condotto in autocontrollo cercando di approfondire gli aspetti tecnico-pratici che possano migliorare il sistema di controllo in azienda e la qualità del prodotto alimentare immesso nel sistema a garanzia della sicurezza alimentare e nell'ottica di un risparmio economico. E' prevista, inoltre, un'analisi attenta dei rapporti di prova ufficiali confrontandoli con i risultati in autocontrollo: l'affidabilità, la sensibilità e la riproducibilità

Nella seconda sessione si parte con l'analisi della protezione del dato analitico e si analizzano le principali cause di respingimento e di contestazione dei campionamenti ufficiali di matrici alimentari; in particolare si prendono in esame il problema di positività su analisi ufficiale, la compilazione del verbale di prelievo, l'analisi a supporto diagnostico di contesto considerando anche l'importanza dell'accreditamento nei contenziosi

L'evento si chiude con l'interpretazione dei dati analitici evidenziando la linea di confine tra il risultato e l'effettivo rischio di sicurezza alimentare.

**Venerdì**  
**27 gennaio 2017**  
**dalle 9.00 alle 17.00**  
**Sala convegni**

**Laboratorio chimico**  
**Camera di Commercio**  
**Torino**  
Via Ventimiglia, 165  
10127 Torino

**Venerdì 27 gennaio**

## **Programma**

**Moderatore: Paolo Vittone, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino**

9.00 Registrazione dei partecipanti

- 9.30 Il valore del campionamento e l'uniformità nell'interpretazione dei risultati  
**Bartolomeo Griglio, ASL TO 5**
- 10.30 Le analisi microbiologiche e i rapporti di prova ufficiali: criticità e iter  
**Gallina Silvia/Lucia Decastelli, IZS Piemonte Liguria e Valle d'Aosta**
- 11.15 Il piano di campionamento aziendale: criteri, finalità e gestione dei risultati nell'ottica dell'autocontrollo  
**Clelia Lombardi, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino**
- 11.45 Break
- 12.00 Campionamento chimico: parametri, matrici e interpretazione dei risultati  
**Marilena Gili, IZS Piemonte Liguria e Valle d'Aosta**
- 12.45 La gestione dei dati e dei risultati  
**Giorgia Andreis, Studio Andreis e Associati**
- 13.15 Dibattito
- 13.30 Lunch
- 14.30 L'interpretazione dei risultati delle analisi di laboratorio tra scienza e normativa  
**Valerio Giaccone, Università di Padova**
- 15.30 Il rapporto di prova nel procedimento penale: elementi di valutazione  
**Neva Monari, Avvocati per l'Impresa, Torino**  
**Valerio Giaccone, Università di Padova**

17.00 Dibattito conclusivo

## Note organizzative

Il seminario è accreditato dal Ministero della Salute (Università di Torino - Provider Ateneo ID 173 - per **8 crediti ECM** per le seguenti figure professionali: **medico chirurgo (igiene degli alimenti e della nutrizione, igiene epidemiologia e sanità pubblica), medico veterinario, biologo, chimico, tecnico della prevenzione, tecnico sanitario di laboratorio biomedico.**

### Il seminario è accreditato:

dal **Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari** (OTAN) per 8 crediti  
dalla **Federazione Ordini Dottori Agronomi e Forestali Piemonte e Valle d'Aosta** per 0,875  
ex post dall'Ordine dall'**Ordine degli Avvocati di Torino**

La partecipazione al seminario prevede una quota di iscrizione:

**€ 130,00 + IVA (22%)**

Hanno diritto al 10% di sconto gli iscritti:

all'**Ordine dei Tecnologi Alimentari** Regione Piemonte Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria e Molise, all'**Ordine dei Chimici** del Piemonte e Valle d'Aosta, al **Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati** di Torino e Aosta e Savona, al **Collegio Interprovinciale Periti Agrari** AL AT CN TO AO, Vercelli e Biella, agli **Ordini Dottori Agronomi e Forestali** Piemonte e Valle d'Aosta, all'**Ordine dei Veterinari** della provincia di Cuneo.

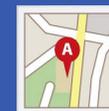
**ISCRIZIONE:** <http://www.lab-to.camcom.it/012017>

**ON LINE** <http://www.alimentarea.it>

## Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico  
Camera di Commercio Torino  
Via Ventimiglia, 165  
10123 Torino  
tel. 011 6700 241  
fax 011 6700 100

[labchim@lab-to.camcom.it](mailto:labchim@lab-to.camcom.it)  
[www.lab-to.camcom.it](http://www.lab-to.camcom.it)



per visualizzare  
la piantina del Laboratorio  
Chimico Camera di  
Commercio Torino clicca su

<http://www.lab-to.camcom.it/mappa>